19日本国特許庁(JP)

①実用新案出閱公開

☞ 公開実用新案公報(U)

昭63-116817

@Int\_Cl.4

識別記号

庁内整理番号

母公開 昭和63年(1988) 7月28日

F 24 C 15/32

B-6909-3L

審查請求 未請求 (全 頁)

❷考案の名称 食品加熱装置

到实 顧 昭62-7715

**砂出 顧昭62(1987)1月22日** 

 砂考 案 者
 遊
 辺
 次
 千葉県柏市新十余二3番地1

 砂考 案 者
 桜
 井
 修
 千葉県柏市新十余二3番地1

日立熱器具株式会社内日立熱器具株式会社内

砂考 案 者 大 上 義 久 千葉県柏市新十余二3番地1

日立熱器具株式会社内

⑩出 願 人 日立熱器具株式会社 千葉県柏市新十余二3番地1

#### 明 期 書

- 1. 考案の名称 食品加熱装置
- 2. 実用新案登録請求の範囲

ヒーターにより加熱室内の食品を加熱する食品加熱装置において、加熱室(6)の外後部に複数の上ヒーター(21)、(22)と下ヒーター(23)とを設けるとともにファン(3)を設け、該ファン(3)を駆動するモーター(17)とこのモーター(17)の回転方向を変換する切換装置(18)と、前記上ヒーター(21)、(22)と前記下ヒーター(23)との消費電力をほぼ同程度にするとともに前記切換装置(18)と前記上ヒーター(21)、(22)及び下ヒーター(23)への通電を制御支置(19)を設けたことを特徴とする食品加熱装置。

3. 考案の詳細な説明

産業上の利用分野

本考案はヒーターを有する食品加熱装置に関するものである。

従来の技術

従来、マグネトロン、ヒーター等を用いて加熱



調理する食品加熱装置は、ヒーターを加熱室内の上、下に設けたものや、実開昭56-36007に示すごとく加熱室外から熱風を加熱室内に入れ、循環させることでオーブン等の髙周波加熱だけではうまくできない調理をおぎない調理のレパートリーを広げていた。

加熱室内の上、下にヒーターを設ける方式のものは、一度に調理できる数が限られることから第2回に示す如く、ヒーター2、ファン3を有する熱風循環方式のものにより2段階調理を可能とし、1回の調理でできる量が増加した。

考案が解決しようとする問題点

このように、燃風循環方式のものは、一度にたくさんの調理ができるといった全体的にむらなく焼けるメリットはあるが、例えばグリル調理などのように一部を強く加熱したりすることがうまくできなかった。

このため、第2図のようにヒーター2、2の他に加熱室6内に上部ヒーター4を設け、この上部ヒーター4による加熱によりグリル調理ができる



ようにしていた。

しかし、このヒーターで加熱し、調理した場合 食品5に加熱むらがでたり、加熱室6内に上部ヒーター4が設けられているため加熱室6内の滑掃 性がよくないといった問題があった。

問題点を解決するための手段

本考案は上記の問題点を解決するためになされたものであり、加熱室の外後部に上ヒーター及び下ヒーターとファンとを設け、該ファンを駆動するモーターと、このモーターを回転方向を変換する変換装置を本体内に設け、該変換装置とこれら上、下両ヒーターへの通覚を制御する制御装置を設けたものである。

作用

このようにすることによって熱風の循環脈路を変更出来るようになり、例えば2段調理のように上、下とも全体的に均一に加熱しなければならないようなメニューについては、上、下方向から熱原を送風するとともに、1か所に集中的に加熱しなければならないようなメニューについては、中



実施例

る。

央から集中的に熱風を送風することができ、加熱 室の後部からの加熱でいろいろな料理メニューに 対応できるようになって調理メニューの巾が広が り、さらに1つの調理メニューでも調理初期にお いては全体的に加熱し、調理途中から中盤は集中 的に加熱し、また終りは全体的な加熱も行なえる。

以下、本考案の一実施例を図面に従って説明す



受皿10や脚付金網11が加熱室6の空間のほぼ中央にくる程度になっている。また、加熱室6の下部外側には回転台9を駆動するモーター12が設けられている。

加熱室後壁13の外後部には、複数の上ヒータ -21、22及び下ヒーター23とを設けるとと もにファン3が設けられており、ファン3は加熱 室後壁13のほぼ中央に配置されている。これら 上、下ヒーター21、22、23は、ファン3の 前面におかれ、かつ、上、下にわかれている。さ らに上ヒーター21は2本に分れており、各ヒー ター21、22、231本の消費電力はほぼ同じ であり、上ヒーター21、22が下ヒーター23 の約倍になるようになっている。ファン3の周り には、金属製のガイド板14が設けられている。 これらファン3、ヒーター21、22、、23、 ガイド板14は加熱室6側からみて後部に金属壁 15でおおわれており、加熱室後壁13にはファ ン3からの風を加熱室6へ送風できるようにファ ン3近傍の中央部及びガイド板14の外側に失々



A小穴16A及びB小穴16Bが多数穿設されている。金属壁15の後部外側には、ファン3を駆動するモーター17が設けられており、加熱室6外の本体1内部には、モーター17の回転方向を変換装置18が設けられている。 加熱室の温度を検知するセンサー(図示省略)に からの温度を検知するセンサー(図示音を配けるの温度を検知するセンサー(図示音を回転方向の切換であるに制御はモーター17の回転方向の切換と同じように、上に一ター21、22と、1、2、2、0 通電をも制御するものである。

次に本実施例の動作について述べる。

モーター17が正回転し、ファン3が回転するとき、ファン3の中心付近にあるA小穴16Aを介し、加熱室6内から加熱室後壁13を通して風が入ってくる。入ってきた風は上、下両ヒーター21、22、23により加熱され、ガイド板14により制風され加熱空後壁13の上、下にあるB



小穴16Bを通して熱風が加熱室6内に送りこまれる。この熱風は加熱室6の開口部に設けられたドア7にあたり、加熱室6の中央で加熱室後壁13方向へ戻ってきて、再びファン3によって前記A小穴16Aを介して吸い込まれる。

また、モーター17が逆回転してファン3が逆回転しているときは、加熱室後壁13のガイド板14上、下にあるB小穴16Bより風が入ってくる。この風はガイド板14を軽てファン3のところで一緒になり、上、下両ヒーター21、22、23で加熱され熱風となって加熱室後壁13の中央のA小穴16Aを通して加熱室6内に吹き出す。吹き出された熱風は再び加熱室後壁13の前記B小穴16Bより吸い込まれる。

前者の場合、加熱室6内を上、下から熱風を循環させて食品5を加熱するので、オーブン料理のような全体的に加熱するような調理に適し、特に、加熱室6内の温度差が小さくなって受皿8と脚付受皿10を用いると2段で间じに調理でき、一度にたくさんの料理が作れる。

また、後者の場合、加熱室6の中央部から集中して熱風が出てくるため、強く加熱するようなグリル料理に適し、特に、受皿8の上に脚付金網11を載せて調理すれば、強く加熱する。

また加熱室後壁13のすぐ後にある上、下両ヒーター21、22、23のため、食品5には熱風に加えて輻射熱量も多く加えられる。

さらに、あらかじめ決められたある調理特有のプログラムに従って、切換装置18によりモーター17の回転方向を変えて食品5を加熱する熱風の循環順路を切換え、同時に上、下両ヒーター21、22、23への通電を制御装置19を介して切換通電する如く通電制御する。

その上、グリル調理などで脚付金網11上の食品5を加熱するとき、上面側を強く加熱する必要のある場合、2本の上ヒーター21、22のときと、上、下各1本のときのヒーター21、23を切換えながら通電制御するとよい。

考案の効果

以上、本考案によると複数の上ヒーターと下ヒ



#### 4. 図面の簡単な説明

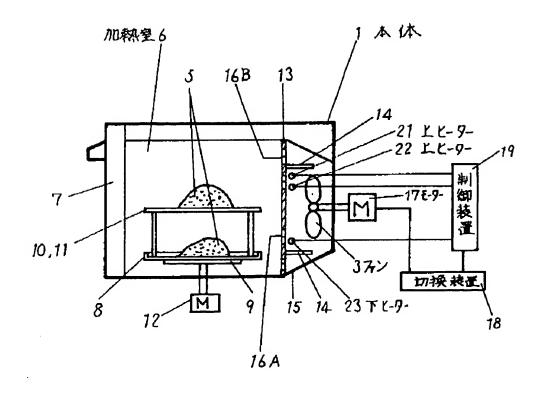
第1 図は本考案の一実施例による食品加熱装置の概略の側面断面図、第2 図は従来の同概略の側面断面図である。

- 1 … 本 休 、
- 3…ファン、
- 17…モーター、 18…切換装置、



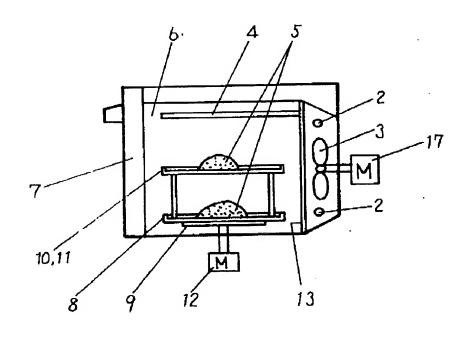
19…制御装置、 21、22…上ヒーター、 23…下ヒーター。

出願人 日立熱器具株式会社



第 1 図

201 実明63-116817



**202** 实现 63 - 11 6 8 1 7

2 図